

一度食べたらハマる人が続出中のテングのつまみ280円。ナンコツのコリッとした食感が楽しく、おやつはもちろん酒の肴にもぴったりの一品

外でばかり



『キッチンルマーダ』の  
お!  
テングのつまみ



みはら神明鶏を使った串メニューをもう一つ発見！レモン醤油でマリネしたモモ肉を焼いた水軍焼280円は、瀬戸内のイリコを使った甘辛味噌が味の決め手

OYATSU TALK

駅長時々シェフの  
中田耕治さん

物販コーナーには、テングのつまみを挟んだバーガーも売っています

みはら神明鶏、三原たこ、島たまごなど、地元の食材を使ったご飯やおやつを提供している



キッチンルマーダ

☎0848-63-8585  
📍三原市糸崎4-21-1  
道の駅みはら神明の里1F  
🕒9:00～18:00 (LO17:30)  
🗓️第3火曜



オルゴールの優しい音色が響く店内に、自家製のあんを使ったお菓子がずらり

『和菓子処 大手門』の  
もちパイ

せらばとて1個210円。鳴門金時に白あんを合わせた、和菓子屋ならではのスイートポテト。バターと生クリームをふんだんに使い、濃厚でしっとりした味わいに



OYATSU TALK

店長の  
橋田貴洋子さん

お菓子ごとに、あんの甘さや硬さを変えているのもこだわりです



世羅 外はサクサク、中はおもちり  
パイ×大福のハーモニー

昭和33年に製あん所として開業して以来、愛され続ける老舗和菓子店。世羅高原の水と北海道十勝産の小豆を熟練の職人が丁寧に炊き上げたあんが評判で、店頭には約70種の和菓子が並ぶ。寒い時期におすすめなのが、粒あん入りの大福をパイ生地地で包み、オープンで焼いたもちパイ。電話で注文しておく、来店時間に合わせて焼きたてを用意してくれるのもうれしい（混雑時には対応できない場合あり）。春はイチゴ、夏はマンゴーなど季節のもちパイもあり、1～3月は濃厚なガナッシュを使ったチョコレートが登場。店内の休憩スペースでは、温かいコーヒーとほうじ茶を無料で飲めるサービスも！



焼き上がるたびに店の中が甘い香りに包まれる、もちパイ1個260円。翌日に食べる場合は、トースターで温めるとサクサク感が復活！

和菓子処 大手門

☎0847-22-5143  
📍世羅郡世羅町小世良577  
🕒8:00～18:00 (元日は9:00～17:00)  
🗓️なし

